

32001L0113

12.1.2002

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 10/67

NÕUKOGU DIREKTIIV 2001/113/EÜ,**20. detsember 2001,****inimtoiduks ettenähtud puuviljadžemmide, -želeede ja -marmelaadide ning magustatud kastanipüree kohta**

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

kastanipüreed käsitlevad tootmis- ja turustamistingimuste eeskirjad kättesaadavamaks.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 37,

(5) Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2000/13/EÜ⁽⁵⁾ sätestatud toiduainete märgistamise üldeeskirju tuleks kohaldada teatavatel tingimustel.võttes arvesse komisjoni ettepanekut,⁽¹⁾võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust,⁽²⁾

(6) Puuviljadžemmide, -želeede ja -marmelaadide ning magustatud kastanipüree valmistamise praeguste riiklike traditsioonide arvessevõtmiseks on vaja säilitada olemasolevad siseriiklikud õigusaktid, millega lubatakse turustada kõnealuseid tooteid vähendatud suhkruisaldusega.

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust⁽³⁾

ning arvestades järgmist:

(7) Asutamislepingu artiklis 5 sätestatud subsidiaarsuse ja proportsionaalsuse põhimõtete kohaselt ei ole liikmesriikide tasandil võimalik piisaval määral saavutada käesoleva direktiivi eesmärgi kehtestada asjaomaste toodete kohta ühised määratlused ja eeskirjad ning viia sätted kooskõlla ühenduse üldiste õigusaktidega ning seega on nimetatud eesmärk käesoleva direktiivi laadi tõttu paremini saavutatav ühenduse tasandil. Käesolevat direktiivi kohaldatakse üksnes ulatuses, mis on vajalik kõnealuse eesmärgi saavutamiseks.

(1) Teatavaid toiduaineid käsitlevaid vertikaaldirektiive tuleks lihtsustada, et vastavalt Euroopa Ülemkogu 11. ja 12. detsembril 1992 Edinburghis tehtud ning 10. ja 11. detsembril 1993 Brüsselis kinnitatud otsustele arvesse võtta ainult neid olulisi nõudeid, millele nimetatud direktiividega hõlmatud tooted peavad vastama, et oleks võimalik nende vaba liikumine siseturul.

(2) Nõukogu 24. juuli 1979. aasta direktiivi 79/693/EMÜ (puuviljadžemme, -želeesid ja -marmelaade ning kastanipüreed käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta)⁽⁴⁾ vastuvõtmist õigustas asjaolu, et erinevused asjaomaste toodete käsitlevates siseriiklikes õigusaktides võisid tekitada ebaausat konkurentsi ja eksitada tarbijaid ning avaldada sellega otsest mõju ühisturu kujunemisele ja toimimisele.(8) Käesoleva direktiivi rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta vastavalt nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusele 1999/468/EÜ, millega kehtestatakse komisjoni rakendusvolituste kasutamise menetlused.⁽⁶⁾

(3) Direktiiv 79/693/EMÜ on välja töötatud selleks, et kehtestada määratlused ja ühised eeskirjad asjaomaste toodete koostise, tootmisnõuete ja märgistamise kohta, et tagada nende toodete vaba liikumine ühenduses.

(9) Uute tõkete vältimiseks vabal liikumisel peaksid liikmesriigid kõnealuste toodete puhul hoiduma käesoleva direktiiviga sätestamata siseriiklike sätete vastuvõtmisest,

(4) Direktiiv 79/693/EMÜ tuleks viia vastavusse toiduainete kohta käivate ühenduse üldiste õigusaktidega, eelkõige märgistamist, värvaineid, magusaineid ja muid lubatud lisaaineid käsitlevate õigusaktidega, ning selguse huvides uuesti sõnastada, et muuta inimtoiduks ettenähtud puuviljadžemme, -želeesid ja -marmelaade ning magustatud

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Käesolevat direktiivi kohaldatakse I lisas loetletud toodete suhtes.

Seda ei kohaldata toodete suhtes, mis on ette nähtud valikpargaritoodete, kondiitritoodete ja küpsiste valmistamiseks.

(1) EÜT C 231, 9.8.1996, lk 27.

(2) EÜT C 279, 1.10.1999, lk 95.

(3) EÜT C 56, 24.2.1997, lk 20.

(4) EÜT L 205, 13.8.1979, lk 5. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 88/593/EMÜ (EÜT L 318, 25.11.1988, lk 44).

(5) EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

(6) EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

Artikkel 2

Direktiivi 2000/13/EÜ kohaldatakse käesoleva määruse I lisas määratletud toodete suhtes järgmistel tingimustel.

1. I lisas loetletud tootenimetusi kohaldatakse ainult seal loetletud toodete suhtes ja neid kasutatakse kaubanduses nende toodete määratlemiseks.

Siiski võib I lisas kasutatud tootenimetusi kasutada lisaks nimele ja tähistada vastavalt tavadele nendega teisi tooteid, mida ei tohi segamini ajada I lisas määratletud toodetega.

2. Tootenimedele lisatakse märge kasutatud puuvilja või puuviljade kohta kahanevas järjekorras kasutatud toorainete massi järgi. Kolmest või enamast puuviljalüügist valmistatud toodete puhul võib märke kasutatud puuviljade kohta asendada sõnadega "erinevad puuviljad" või kasutatud puuviljade arvuga.
3. Märgistusel näidatakse valmistootes puuviljasisaldus sõnadega "valmistatud g puuviljadega 100 g toote kohta", arvates vajaduse korral maha vesilahuste valmistamiseks kasutatud vee massi.
4. Märgistusel näidatakse valmistootes suhkruisaldus sõnadega "üldsuhkruisaldus ... g 100 g kohta"; esitatud arv väljendab valmistootes refraktomeetriga määratud väärtust 20 °C juures, lubatud hälve on ±3 refraktomeetri kraadi.

Suhkruisaldust ei ole siiski tarvis märkida, kui märgistusele on vastavalt direktiivile 90/496/EMÜ ⁽¹⁾ tehtud suhkrute kohta tootumisalane väide.

5. Punktis 3 ja punkti 4 esimeses lõigus osutatud andmed tuleb esitada tootenimetusega samas vaateväljas ja need tuleb märkida selgelt nähtavate tähtedega.
6. Kui vääveldioksiidjääkide sisaldus on üle 10 mg/kg, tuleb selle olemasolu erandina direktiivi 2000/13/EÜ artikli 6 lõikest 4 esitada koostisainete loetelus.

Artikkel 3

I lisas määratletud toodete puhul ei võta liikmesriigid vastu käesoleva direktiiviga sätestamata siseriiklikke norme.

Artikkel 4

Olenemata direktiivi 89/107/EMÜ ⁽²⁾ või selle jõustamiseks vastuvõetud sätete kohaldamisest, võib käesoleva direktiivi I lisas määratletud toodete valmistamiseks kasutada üksnes II lisas loetletud koostisained ja III lisale vastavat toormaterjali.

⁽¹⁾ EÜT L 276, 6.10.1990, lk 40.

⁽²⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27. Direktiivi on muudetud direktiiviga 94/34/EÜ (EÜT L 237, 10.9.1994, lk 1).

Artikkel 5

Käesoleva direktiivi rakendamiseks vajalikud meetmed, mis on seotud järgmiste küsimustega, võetakse vastu artikli 6 lõikes 2 nimetatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt:

- käesoleva direktiivi vastavusse viimine toiduainete suhtes kohaldatavate ühenduse üldiste õigusaktidega,
- kohandamine tehnika arenguga.

Artikkel 6

1. Komisjoni abistab nõukogu otsuse 69/414/EMÜ ⁽³⁾ artikliga 1 asutatud alaline toidukomitee (edaspidi "komitee").

2. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7.

Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõike 6 kohaseks tähtajaks kehtestatakse kolm kuud.

3. Komitee võtab vastu oma töökorra.

Artikkel 7

Direktiiv 79/693/EMÜ tunnistatakse kehtetuks alates 12. juulist 2003.

Viiteid kehtetuks tunnistatud direktiivile tõlgendatakse viidetena käesolevale direktiivile.

Artikkel 8

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid enne 12. juulit 2003. Liikmesriigid teatavad neist viivitamata komisjonile.

Kõnealuseid meetmeid tuleb kohaldada nii, et see võimaldaks:

- lubada turustada alates 12. juulist 2003 I lisas määratletud tooteid, kui need vastavad käesolevas direktiivis sätestatud määratlustele ja eeskirjadele,
- keelata alates 12. juulist 2004 käesolevale direktiivile mittevastavate toodete turustamine.

Käesolevale direktiivile mittevastavate, kuid enne 12. juulit 2004 direktiivi 79/693/EMÜ kohaselt märgistatud toodete turustamine on lubatud kuni varude ammendumiseni.

Kui liikmesriigid need meetmed vastu võtavad, lisavad nad nendes meetmetesse või nende ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

⁽³⁾ EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.

Artikkel 9

Käesolev direktiiv jõustub *Euroopa Ühenduste Teatajas* avaldamise päeval.

Artikkel 10

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 20. detsember 2001

Nõukogu nimel

eesistuja

C. PICQUÉ

I LISA

NIMETUSED, TOOTEKIRJELDUSED JA MÄÄRATLUSED

I. MÕISTED

- “Džemm” on sobiva konsistentsini geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi viljalihast ja/või püreest ning veest. Tsitrusdžemm võib siiski olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.
1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab olema vähemalt:
 - 350 g üldjuhul,
 - 250 g punase sõstra, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstra, koer-kibuvitsa ja küdoonia puhul,
 - 150 g ingveri puhul,
 - 160 g kašuõunte puhul,
 - 60 g kannatuslille viljade puhul.
 - “Ekstra džemm” on sobiva konsistentsini geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi kontsentreerimata viljalihast ning veest. Siiski võib koer-kibuvitsa ekstra džemm ning seemneteta vaarika, muraka, mustsõstra ja punase sõstra ekstra džemm olla kas täielikult või osaliselt saadud asjakohaste viljade kontsentreerimata püreest. Ekstra tsitrusdžemm võib olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.
Ekstra džemmi valmistamiseks ei või kasutada teistega segamiseks järgmisi puuvilju: õunad, pirnid, *clingstone*-tüüpi ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.
1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava viljaliha kogus peab olema vähemalt:
 - 450 g üldjuhul,
 - 350 g punase sõstra, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstra, koer-kibuvitsa ja küdoonia puhul,
 - 250 g ingveri puhul,
 - 230 g kašuõunte puhul,
 - 80 g kannatuslille viljade puhul.
 - “Želee” on asjakohaselt geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/või vesilahustest.
1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava mahla ja/või vesilahuste kogus ei tohi olla väiksem kui vastava džemmi valmistamiseks sätestatu. Nimetatud kogused on arvatatud pärast vesilahuste valmistamiseks kasutatava vee massi mahaarvamist.
 - “Ekstra želee” puhul ei tohi 1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava mahla ja/või vesilahuste kogus olla siiski väiksem kui vastava ekstra džemmi valmistamiseks sätestatu. Nimetatud kogused on arvatatud pärast vesilahuste valmistamiseks kasutatava vee massi mahaarvamist. Ekstra želee valmistamiseks ei või kasutada teistega segamiseks järgmisi puuvilju: õunad, pirnid, *clingstone*-tüüpi ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.
 - “Tsitrusmarmelaad” on sobiva konsistentsini geelistatud segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgmistest toodetest, mis on saadud tsitrusviljadest: puuvilja viljaliha, püree, mahl, vesilahused ja koored.
1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava tsitrusvilja kogus peab olema vähemalt 200 g, millest vähemalt 75 g peab olema saadud endokarbist.
 - Nimetust “tsitrus-želeemarmelaad” võib kasutada siis, kui toode ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väike kogus õhukeselt kooritud koort.
 - “Magustatud kastanipüree” on sobiva konsistentsini geelistatud segu veest, suhkrust ja vähemalt 380 g kastanipüree (*Castanea sativa*) 1 000 g valmistoote kohta.
- II. I osas määratletud toodete refraktomeetriaga määratava lahustuva kuivaine sisaldus peab olema 60 % või rohkem, v.a nende toodete puhul, mille puhul suhkrud on täielikult või osaliselt asendatud magusainetega.
Ilma et see piiraks direktiivi 2000/13/EÜ artikli 5 lõike 1 kohaldamist, võivad liikmesriigid siiski teatavate üksikjuhtude arvestamiseks lubada kasutada I osas määratletud toodete jaoks ettenähtud nimetusi, kui asjaomaste toodete lahustuva kuivaine sisaldus on alla 60 %.
- III. Kui puuviljad on omavahel segatud, tuleb I osas sätestatud eri puuviljaliikide miinimumsisaldust vähendada võrdeliselt kasutatud protsendimääraga.

II LISA

I lisas määratletud toodetes võib kasutada järgmisi täiendavaid koostisaineid:

- mesi, nagu on määratletud nõukogu 20. detsembri 2001. aasta direktiivis 2001/110/EÜ ⁽¹⁾ mee kohta: kõigis toodetes suhkrute täieliku või osalise asendajana,
- puuviljamahl – ainult džemmis,
- tsitrusviljamahl – teistest puuviljaliikidest saadud toodetes, ainult džemmis, ekstra džemmis, želes ja ekstra želes,
- punaste puuviljade mahl – ainult džemmis ja ekstra džemmis, mis on valmistatud koer-kibuvitsast, maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punasest sõstrast, ploomidest ja rabarberist,
- punapeedi mahl – ainult džemmis ja želes, mis on saadud maasikatest, vaarikatest, karusmarjadest, punasest sõstrast ja ploomidest,
- tsitrusviljade eeterlikud õlid – ainult tsitrusmarmelaadis ja tsitrus-želemarmelaadis,
- toiduõlid ja -rasvad vahutamistavastaste ainetena – kõikides toodetes,
- vedel pektiin – kõikides toodetes,
- tsitrusviljade koor – džemmis, ekstra džemmis, želes ja ekstra želes,
- *Pelargonium odoratissimum*'i lehed – džemmis, ekstra džemmis, želes ja ekstra želes, kui need on valmistatud küdooniast,
- piiritused, veinid ja liköörveinid, pähkliid, maitsetaimed, vürtsid, vanill ja vannilliekstraktid – kõikides toodetes,
- vanilliin: kõikides toodetes.

(1) EÜT L 10, 12.1.2002, lk 47.

III LISA

A. MÕISTED

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. *Puuvili:*

- värsked veatud riknemata viljad, mis sisaldavad kõiki põhilisi komponente ja on kasutamiseks piisavalt küpsed, pärast puhastamist ning plekkide ja otste eemaldamist,
- käesoleva direktiivi kohaldamisel loetakse tomatid, rabarberivate söödavad osad, porgandid, maguskartulid, kurgid, kõrvitsad, melonid ja arbuusid puuviljadeks,
- “ingver” tähendab ingveritaime söödavaid juuri värske või konserveerituna; ingverit võib kuivatada või säilitada siirupis.

2. *(Puuvilja) viljaliha:*

kogu puuvilja söödav osa, võimaluse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis võib olla viilutatud või purustatud, kuid mitte püreestatud.

3. *(Puuvilja)püree:*

kogu puuvilja söödav osa, vajaduse korral ilma kooreta, kelmeta, seemneteta jms, mis on sõelumise teel või muul sarnasel viisil püreestatud.

4. *(Puuvilja) vesilahused:*

puuvilja vesilahus, mis hoolimata nõuetekohasel tootmisel möödapääsmatult tekkivatest kadudest sisaldab kõiki kasutatud puuvilja vees lahustuvaid koostisaineid.

5. *Suhkrud:*

lubatud suhkrud on:

1. direktiivis 2001/111/EÜ⁽¹⁾ määratletud suhkrud;
2. fruktoosisiirup;
3. puuviljasuhkrud;
4. pruun suhkur.

B. TOORAINETE TÖÖTLEMINE

1. A osa punktides 1, 2, 3 ja 4 määratletud tooteid võib töödelda järgmistel viisidel:

- kuumutada, jahutada või külmutada,
- külmuivatada,
- kontsentreerida tehniliselt lubatud määral,
- välja arvatud “ekstra” toodete valmistamiseks kasutatava tooraine puhul, töödelda lisaks vääveldioksiidiga (E 220) või selle sooladega (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ja E 227), tingimusel et I lisa I osas määratletud toodete puhul ei ületata direktiivis 95/2/EÜ sätestatud maksimaalset vääveldioksiidisaldust.

2. Džemmi valmistamiseks kasutatavad aprikoosid ja ploomid võivad olla kuivatatud ka muul viisil kui külmuivatamise teel.

3. Tsitrusviljade koort võib säilitada soolvees.

(¹) EÜT L 10, 12.1.2002, lk 53.